

PRIME BEEF

STARTERS

Surf & Turf Carpaccio vom schottischen Rinderfilet, 40 Tage dry aged, mit mariniertem Tintenfisch	19
Beefatar mit buntem Zwiebelkonfit und Honig-Senf-Kapern	19
Scallops & Chips gebackene Jacobsmuscheln mit Kartoffelchips und Asia-Sesam-Remoulade	21
Sashimi vom Ōra King Salmon mit Wasabi-Soja-Sauce und Rettich-Ingwersalat	21
Avocadotatar mit Tomaten-Melonen-Chutney und Paprika-Koriander-Limonen-Salat	16
Dreierlei THEO'S Starter Beefatar, Avocadotatar, Sashimi vom Ōra King Salmon, für zwei zum Teilen	42
THEO'S Caesar Salad am Tisch zubereitet, mit gehobelter Macadamianuss, Sardellen, Parmesan und Trüffelcroûtons	14
Massachusetts Lobster auf geschmolzenem Sellerie und Hummerbutterschaum	28

AUS DER THEO'S BAR

Austern mit Schalottenvinaigrette, Pfeffer und Zitrone			
Fines de Claire	3 Stück 6 Stück	13,50 27	
Sylter Royal	3 Stück 6 Stück	16,50 33	

THEO'S Seafood selection, on the rocks für zwei zum Teilen:

Halber Massachusetts Lobster, 2 Fines de Claire, 2 Sylter Royal, 2 Donegal Austern, 4 Rotgarnelen, 6 Crevettes Roses, Safran-Mayonnaise, Schalotten-Vinaigrette und Zitrone			
		Pro Person	39

Kraftbrühe vom gedörrten Steinpilz	11
Schaumsuppe vom Massachusetts Lobster	15

US PRIME BEEF, dry aged

Porterhouse; Roastbeef und Filet vom jungen Black Angus Rind aus Nebraska, groß und zart, dry aged, am Knochen in unserem besonderen Southbend Grill mit 800° C gegrillt, kross und sizzling heiß mit THEO'S Beef Spice, inklusive Beilagen.

Für zwei Personen zum Teilen, 700 g - 900 g	je 100 g	15
T-Bone Steak, 500 g - 700 g auch für zwei Personen zum Teilen	je 100 g	15
Rib-Eye	12 oz ca. 350 g	49
Rumpsteak, Sirloin New York Cut	11 oz ca. 300 g	45



SCOTCH BEEF, dry aged

Rib-Eye, Bone-In, 700 g - 900 g auch für zwei Personen zum Teilen	je 100 g	12
Filetsteak	7 oz ca. 200 g	39
Filet Mignon	6 oz ca. 2x80 g	30

WAGYU BEEF, F1, aus Australien, dry aged gereift

Rib-Eye, je nach Gewicht	per 100 g	29
---------------------------------	------------------	-----------

Unsere Steaks werden medium bis rare gegrillt. Zu Ihrem Steak servieren wir Ihnen gerne unsere hausgemachten Saucen, sowie die zwei frischen Beilagen.

WEITERE BEILAGEN JE 5 EURO

Baby-Spinat & Erdnusssauce	French Fries
Möhren mit Thymianhonig	Getrüffeltes Kartoffelpüree
Pilzvariation in Café de Paris Creme	Gebratener grüner Spargel al olio

SAUCES

THEO'S Beef Dip
THEO'S Beef Spice
Sauce béarnaise

FISH & LOBSTER

Nordseesteinbutt-Filet mit Radieschen-Beurre blanc und Möhren mit Thymianhonig	48	Massachusetts Lobster ca. 19 oz vom Grill mit Sauce béarnaise, Kartoffelstampf	52
---	----	---	----